



① 舶載鏡



② 湖州鏡



③ 柄鏡

こうげのかどき
上毛町土記 Vol.128

鏡の歴史

十月からげんきの杜のロビーに展示している文化財資料が変わります。七月から九月まで、上毛町で出土した土偶を中心とするミニ縄文展でしたが、十月からは鏡を展示します。現在私たちが、鏡を主に姿見として使っていますが、鏡に映像が「映る」という現象は、古来極めて神秘的なものとして捉えられ、呪術的な力をもつと信じられていました。そのため、祭りの道具として用いられ、ひいては権力の象徴となっていました。

今回、十七面の鏡を展示していますが、古い順番に大きく分けて三つに分けられます。まず、①町内の発掘調査で出土したもので、主に弥生時代の終末頃のお墓や、古墳から出土した古い時代の鏡のもので、まさに権力者のお墓の副葬品としての鏡が七面です。その中で、中国で作られ日本に伝来した「舶載鏡」と呼ばれるものが四面、中国鏡の図文をまねて、日本で作られた「仿製鏡」と呼ばれるものが三面です。どれもボロボロだったり、鏡の一部の小さな破片だったりしますが、お隣の豊前

市では鏡の破片が二面しか見つかっていませんし、中津市では東九州自動車道建設に伴う発掘調査で一面出土しただけで、これまで見つかっていませんでした。次に、②同じく町内の発掘調査で出土したものです。主に鎌倉時代から室町時代頃のお墓から、亡くなった方と一緒に埋められた鏡が五面見つかり、やはりお墓の副葬品として使用されています。そのうち中国の宋代に浙江省湖州で作られ、背面に湖州の名を鋳出してある鏡で、日本には平安後期から鎌倉時代に伝えられた「湖州鏡」と呼ばれる鏡が二面、平安時代以降に、日本で作られた日本風の「和鏡」と呼ばれる鏡が三面で、一つは花の文様も見られます。そして、③上毛町歴史民俗資料館と資料館別館に収蔵されていた「和鏡」の一種で、江戸時代後期と呼ばれるものが五面です。「柄鏡」とは室町時代後期より作られるはじめた鏡で、円形の銅鏡の下部に柄を設けた鏡です。江戸時代になると、婚礼道具の一つとされ、鏡架にかけて使うようになり、背面には鶴亀や松竹梅などの寿模様を多く用いました。今回展示している鏡でも、三面に鶴亀と松竹梅が使われています。他に、上毛町歴史民俗資料館にも二面の「柄鏡」が展示されています。第二・第四日曜日が開館日となっていますので、こちらもぜひ見学に来てください。

教務課文化財保護係 矢野 和昭

地域特産物マイスターに認定されました

平成28年2月に公益財団法人日本特産物協会より、横山健一さん(東下)が「川底柿」の地域特産物マイスターに認定されました。地域特産物マイスターとは、地域独自に生産している農産物など(地域特産物)の栽培技術に優れ、その技術の伝承と開発に意欲的であり、地域特産物の産地育成や地産地消活動に指導的役割を担える人を認定する制度です。

今回は、横山さん自身の優れた栽培技術や大平柿研究会の会長として川底柿生産者全体の栽培技術の向上や町内小学校への川底柿のあおし体験授業など川底柿の普及促進の取り組みなどの功績が認められ、福岡県内では4人目の認定となりました。ぜひ、マイスターの栽培する川底柿を味わってみてください。



さわやか市「大平」

☎72-3945

カレーに使われるスパイスのひとつターメリックは秋ウコンです。

秋ウコン 苅野 家次・玲子夫妻(上唐原)

何と言っても秋ウコンは二日酔いに効能があることで知られています。ウコンの有効成分であるクルクミンは肝臓を強化する働きがあり、生活習慣病や癌・炎症などに効果があるとされています。秋ウコンは、濃いオレンジ色で苦みはほとんどなく、カレー粉やたくあんなどの着色料として食用に使用されるほか、衣料の染料としても利用されています。



道の駅「しんよとみ」

☎84-7077

美容と健康に美味しいイチジクを召し上がれ！！

イチジク(蓬萊柿) 古野 晴美さん(成恒)

イチジクに含まれているタンパク質分解酵素フィシンは、消化促進や二日酔い防止に効果があるといわれています。さらに食物繊維のペクチンを多く含み、便秘の予防や改善に効果があります。生食はもちろん、生ハムと合わせた前菜の美味しさは格別です。ジャム、甘露煮やワイン煮などに加工しても美味しくいただけます。



図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

■図書館のHPができました。本の簡単検索ができるようになりました。ぜひ、ご利用ください。 <http://www.koge-lib.jp>

■図書館開館日のお知らせ

火曜日～土曜日 10:00～18:00
日曜、祝日 9:00～17:00
休館日/月曜日(毎週)・月末(変更あり)



野村 総一郎【著】

溜め込んだ悩みを言葉に。その言葉の糸口を精神科医がアドバイス。『読売新聞』で「人生案内」の連載を始めて10年の著者が、これまでの回答の中からとくに好評だったものを選抜し、相談者の年齢順に集録する。

人生案内心の悩み心の不調に答えます

日本評論社(入荷済) リチャード・プラット【作】



幽霊や魔女といった怖い仮装をしたり「トリック・オア・トリート!」と言ってお菓子をもらったりするハロウィンって、どんなお祭り?色々なことがしかけをめぐりながら、わかりやすく解説されています。

もっとたのしいハロウィンがいっぱい!

小学館(入荷済)

環境ポスター入選作品



南吉富小4年

みやうち 宮内 萌衣

環境標語入選作品

エコバッグ 使うだけでも リサイクル

西吉富小5年

はまだ 濱田 よつば

自分だけ その間違いが ゴミの山

友枝小6年

よしむら あい 吉村 藍

※学校・学年の表記は、3月時点のものです。

地産地消レシピ

いかときゅうりのしょうが炒め



材 料 2人分

- きゅうり 1本
- いか 1ぱい
- ごま油 小さじ2
- しょうがの千切り 1かけ分
- 赤とうがらしの小口切り 小さじ1/2
- 粗挽き黒こしょう 少々
- 酢 小さじ1
- みりん 小さじ2
- しょうゆ 小さじ2
- 酒 大さじ2
- 塩 少々

合わせ調味料

●問い合わせ先 食育のまちづくり推進会議(教務課 学務係) TEL 72-3111(内線175)

- ① きゅうりは4cm長さに切って四つ割りにする。いかはわたごと足を引き抜き、わたは切り落とす。足は2～3本ずつに切り分けて長いものは半分に切り、胴は1cm幅の輪切りにする。合わせ調味料を混ぜておく。
- ② フライパンにごま油、しょうが、とうがらしを入れて熱して炒め、香りが立ったらいかを加えて炒める。いかの色が変わったら、きゅうりを加えてさっと炒める。
- ③ きゅうりは食感を残すため、いかに火が通ってから加える。
- ④ 全体に油がまわったら合わせ調味料を加え、さっと炒め合わせる。